



ZWEIFEL

WEINE &
GETRÄNKE

TEQUILA OLMECA REPOSADO OLMECA



Mexiko / Jalisco



70cl, 38% Vol.



9601136

Glaut man der Legende, tranken bereits die Götter des Olmeken-Volkes fünf Jahrhunderte vor der Hochblüte der Maya-Kultur den Nektar der blauen Agave. Daher ist die Flasche dieses Tequilas auch mit antiken Symbolen und Gravuren versehen. Olmeca Reposado wird, wie es sich für einen Tequila gehört, aus dem Herzen der blauen Agave hergestellt. Er klassifiziert sich als Tequila Mixto und bezieht damit laut Definition mindestens 51% seines Zuckers (der bei der Gärung zu Alkohol umgewandelt wird) von der Agavenpflanze. Der Olmeca Reposado reift anschliessend für 18 Monate in Eichenfässern.

Degustationsnotizen

vorzugsweise für Drinks und Cocktails (z.B. Tequila Sunrise, Paloma, Matador, Margarita, Long Island Ice Tea)

Vinifikation

zu mind. 51% aus den Herzen der blauen Agave hergestellt, in Eichenfässern gelagert

Charakter

fruchtig-süßes Aroma mit dezenter Würze. Mit Noten von Zitrone, Grapefruit und Pfeffer, dazu leicht holzige Nuancen.